

上门代厨, 烹出幸福滋味

文/图 本报记者 张承斌 张新建

“您好,我是今天为您服务的私厨于小厨。”
“欢迎,快请进!”

9月6日下午4时,东昌府区民生·凤凰城2号院曲先生家来了一位特殊的“客人”。他手里拉着一辆满载的露营推车,车内锅碗瓢盆一应俱全,调味料整齐排列,还有当天采购的新鲜时蔬、优质肉类和海鲜。

原来,这是曲先生通过抖音平台预约的“上门代厨”服务。

从备菜到上桌:

三小时“厨房协奏曲”

为曲先生掌勺的是1992年出生的于其振,虽不善言辞,却已有15年厨师经验。他利落地换上专业厨师服,戴好厨师帽和医用橡胶手套,便钻进了并不宽敞的厨房。身材魁梧的他在灶台前却异常灵活,洗菜、切配、备料……每一个动作都精细而熟练,犹如演绎着一首“厨房协奏曲”。

“炒菜其实很快,时间都花在备菜上。”于其振一边给鲜鱼改刀,一边解释,“我今天提前两小时到客户家里,4点到6点专心处理食材,6点开火,一个小时就能把10道菜端上桌。”话音刚落,铁锅已在灶上“滋滋”作响,他手持锅铲快速翻炒,蹿起的火苗映亮灶台,调味、浇汁儿一气呵成,厨房瞬间飘满糖醋与酱香交织的香气。

晚上7时整,10道色香味俱全的菜肴依次被摆上餐桌:果蔬沙拉清爽解腻,芥味佛手瓜带着微辣的冲



于其振整理做菜用的工具和调料



于其振在客户家中做饭



客户的称赞让于其振露出了笑容

劲,避风塘翅中上裹着金黄的面包糠,西式牛腩炖得酥烂,酸菜麻辣鱼的红油里浮着翠绿的香菜……两凉八热,荤素搭配得恰到好处。曲先生看着满桌菜品,忍不住拿起手机拍照:“孩子放假想吃点好的,又不想去外面排队,这比饭店做的更合我们的口味!”

更让曲先生一家惊喜的是,宴席散后,于其振并未立即离开,而是系上围裙收拾厨房:厨余垃圾分类打包,锅具刷洗得光洁如新,台面、案板彻底擦拭,整个厨房恢复了原先的整洁模样。“只要是使用过的,一定清理到位。”于其振一边擦灶台一边说,“这是不可打破的规矩。”

新鲜与定制:

“上门代厨”的“两大法宝”

这样一桌十道菜的晚餐,收费在400元左右。“都是老百姓爱吃的家常菜,价格得实在。”于其振说。从事“上门代厨”两年来,他凭借新鲜的食材、地道的味道和贴心的服务,积累了不少回头客。目前他的团队月均接单约50单,周末更是排得满满当当。

于其振始终将“新鲜”视作第一原则。每次上门前,他都会去市场亲自采购食材,虾滑用活虾现打,肉丸子、菜丸子亲手揉制,就连做菜用的避风塘料、黑醋汁,也都是自己熬制的。“外面的成品调料可能加了防腐剂,自己做的更鲜,顾客吃得也放心。”他说。

“私人定制”则是另一大优势。“去饭店吃饭,菜的口味全看厨师,顾客没啥决定权。”于其振说,“上门代厨”精准满足顾客需求:糖盐用量可调整,爱吃荤就多放肉,喜欢吃素就多添菜,甚至连“要不要放虾

皮”这种细节,都能按顾客要求来。“食无定味,适口者珍,我们做的就是让每个顾客吃得舒心。”他说。

用真心换口碑:

从“厨师”到“生活服务者”的蜕变

如今,于其振已组建了自己的小团队,几名成员都是他以前在酒店共事过的老同事。于其振说:“人不在多,只有知根知底,才能保障服务质量。”每一次服务结束后,他们还会主动回访顾客,收集反馈。“上门做饭,做的是菜,交的是心。”于其振坚信,好口碑是靠一道道菜、一次次服务攒出来的。

“以前在酒店后厨,菜做好端出去就完事了,现在能看到顾客吃得开心,甚至听他们聊家常,感觉自己不只是在做饭,更传递了温暖。”于其振指着手机里的订单记录说,现在不仅有家庭聚餐,还有人请他们做“生日宴”“乔迁宴”,甚至有独居老人定期约他上门做顿热乎饭。“有位大爷说‘一个人吃饭没意思,看你做饭就像家里来人了’,我特别受触动。”

对于未来,于其振计划延伸服务链条:推出纯手工水饺外卖,每日现调馅料;针对上班族推出“营养餐定制”,按热量搭配食材……“不管做什么,都得用新鲜的料,做贴心的菜,让大家在家就能感受到烟火气。”他笑着说。

从酒店后厨到居民家中,于其振正用“上门代厨”服务,悄悄改变着人们的用餐体验。这背后,是一份职业的创新,更是一份对生活的热忱——用最朴素的食材、最贴心的服务,把“家的味道”送到更多人身边。

记者手记

一车食材 三餐温暖

于其振推着露营车穿梭在社区里的身影,藏着职业最本真的温度——新鲜的活虾现打成的虾滑,按老人口味调整的低盐菜品,餐后锃亮的灶台,都在

诉说着“上门代厨”服务不仅是做饭,更是对生活的细致照料。

从理性视角看,“上门代厨”是社会分工细化的必然结果,填补了“不想外卖、不善下厨、渴求家味”的需求空白。凭借“私人定制”的灵活度,“上门代厨”服务比餐厅更懂食客的胃,比预制菜更有烟火气。于其振团队月均50单的成绩,印证了市场对这

种“有温度的服务业态”的认可。

这个职业的珍贵,在于它平衡了商业与情感。当于其振记住客户的口味,当顾客把备菜声当作生活的背景音,职业边界便有了人情的温度。它既是谋生的手艺,更是连接烟火日常的纽带,让人们在快节奏的生活里,仍能守住一餐一饭的郑重与温暖。